

- IRIZEN SHRIDIP
- SAKITA
- HYGIENE
TUGAS AKHIR

IR - PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

**STUDI TENTANG PENGGUNAAN INDIVIDUAL QUICK FREEZER (IQF)
PADA PROSES PEMBEKUAN UDANG BLACK TIGER
(*Penaeus monodon*)**

DI PT. DELTA LIMA PERKASA BERBEK INDUSTRI - SIDOARJO

KHITKI 48/06

kur
s



Oleh :

TANTRI KURNIASARI

Madiun – Jawa Timur

**PROGRAM STUDI D3 BUDIDAYA PERIKANAN
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2006**



**STUDI TENTANG PENGGUNAAN INDIVIDUAL QUICK FREEZER
(IQF) PADA PROSES PEMBEKUAN UDANG BLACK TIGER
(*Penaeus monodon*)
DI PT. DELTA LIMA PERKASA – BERBEK SIDOARJO**

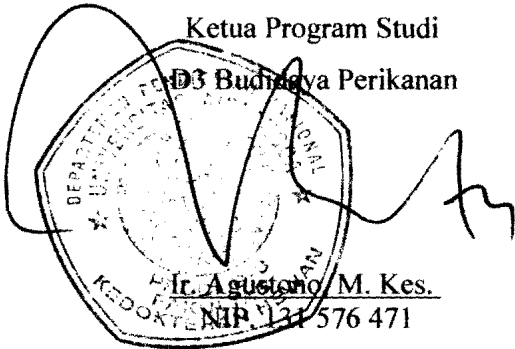
Tugas Akhir Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Sebutan
AHLI MADYA
Pada Program Studi D3 Budidaya Perikanan
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga

Oleh :

TANTRI KURNIASARI
NIM. 060310367 T

Mengetahui,


Ketua Program Studi
D3 Budidaya Perikanan



Ir. Agustono, M. Kes.
NIP. 131 576 471

Menyetujui,

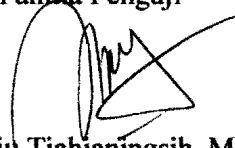
Pembimbing,



Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M. Si
NIP. 131 569 345

Setelah mempelajari dan meneliti dengan

Menyetujui
Panitia Penguji



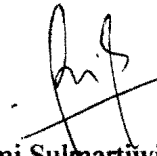
Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M. Si

Ketua



Ir. Rahayu Kusdarwati, M. Kes

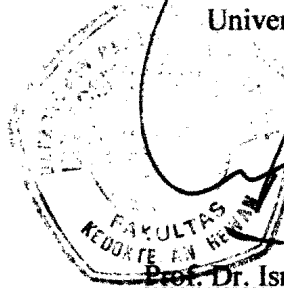
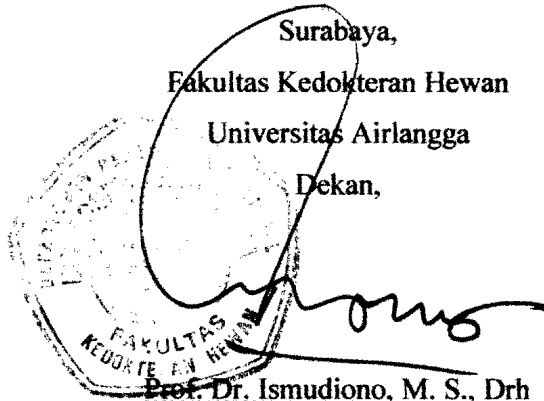
Anggota



Laksmi Sulmartiwi, M. P., S. Pi

Anggota

Surabaya,
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga
Dekan,



Prof. Dr. Ismudiono, M. S., Drh

NIP. 130 687 297

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Individual quick freezer (IQF) merupakan mesin yang digunakan untuk membekukan udang secara individual dan kecepatan pembekuan yang tinggi. Keuntungan dari mesin IQF adalah pembekuan sendiri, drip yang hilang dapat ditekan, perubahan yang terjadi selama pembekuan dapat ditekan, dan tidak memerlukan *refrigerant* lebih banyak. Kerugiannya adalah kemungkinan terjadinya benturan sehingga udang menjadi rusak atau produk melekat satu sama lainnya.

5.2 Saran

1. Rantai dingin selama proses produksi perlu diperhatikannya.
2. Perlu adanya pelatihan karyawan untuk proses pencukitan, pemotongan, maupun pengupasan udang.
3. Kerapian dalam penyusunan produk di dalam *inner pan* perlu diperhatikan.